

ガス餃子グリラー

ガス 卓上タイプ

COOK



N-TCZ-4545G



N-TCZ-7560GW

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 (都市/LP)	能力 (焼数/1回)
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)		
N-TCZ-4545G	450	450	260	¥74,520	¥69,000	3.8	3,300	3.8	0.28	13φ/9.5φ	24
N-TCZ-6045G	600	450	260	¥96,120	¥89,000	4.8	4,100	4.8	0.34	13φ/9.5φ	30
N-TCZ-4560G	450	600	260	¥87,480	¥81,000	7.0	6,000	7.0	0.50	13φ/9.5φ	48
N-TCZ-6060G	600	600	260	¥113,400	¥105,000	9.3	8,000	9.3	0.67	13φ/9.5φ	60
N-TCZ-6060GW	600	600	260	¥135,000	¥125,000	9.4	8,000	9.4	0.66	13φ/9.5φ	24×2
N-TCZ-7560GW	750	600	260	¥150,120	¥139,000	11.7	10,000	11.7	0.83	15A	24+48

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

自動ガス餃子グリラー

ガス 卓上型マイコン制御タイプ・温度調節(70℃～240℃)

COOK



TZ-30GF-3



TZ-60GF-3

温度管理は 70℃～240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
さらに給水も自動。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続 口径 A (都市/LP)	給水接 続口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力 (焼数/1回)	JIA 認証
	間口	奥行	高さ			都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)						
TZ-30GF-3	300	650	340	¥496,800	¥460,000	5.8	4,980	5.8	0.41	15	15	1φ100V	0.025	24	○
TZ-60GF-3	600	650	340	¥756,000	¥700,000	11.6	9,960	11.6	0.83	15	15	1φ100V	0.05	24×2	○
★TZ-75GF-3	750	650	340	¥874,800	¥810,000	14.5	12,500	14.5	1.04	15	15	1φ100V	0.05	24+36	○

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

自動電気餃子グリラー

電気 卓上型マイコン制御タイプ・温度調節(70℃～240℃)

COOK



TZ-30EF-3



TZ-60EF-3

餃子を並べてスタートボタンを押せば、
給水から温度調節、焼き時間調整まで、全てマイコン制御。
温度管理は 70℃～240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	焼き面寸法(mm)		能力 (焼数/1回)
	間口	奥行	高さ					間口	奥行	
TZ-30EF-3	300	600	310	¥442,800	¥410,000	1φ200V	3.0	195	400	24
★TZ-45EF-3	450	600	310	¥475,200	¥440,000	3φ200V	4.5	295	400	36
TZ-60EF-3	600	600	310	¥678,240	¥628,000	1φ200V	6.0	195×2	400×2	24×2
★TZ-75EF-3	750	600	310	¥743,040	¥688,000	3φ200V	7.5	295+195	400×2	24+36
★TZ-85EF-3	850	600	310	¥783,000	¥725,000	3φ200V	9.0	295×2	400×2	36×2

※給水接続15Aが必要です。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。



詳しくは、専用カタログをご覧ください。

熱調理機器

レンジ・テーブル
スチームコンベクションオープン
オープン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
テルテン/グリ/回転釜
蒸し器
アクアガスオープン
涼厨
炊飯
その他

作業機器

TX430-TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば

洗浄・衛生機器

アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食

消毒・保管機器

食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーロッカー

配膳車・カート

フードカート
搬送カート

ベーカリー

オープン
関連機器

サービス機器

温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食

下調理

冷凍・冷蔵機器

備品・消耗品

洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン

その他

資料

JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア